1305

FOR

ALIMENTS CLASSÉS

les catégories de qualité expliquées au consommateur

630.4
C212
P 1305
1967
impr.
1969)
fr.
c.3

RICULTURE DU CANADA PUBLICATION 1305 1966

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.archive.org/details/alimentsclasssle00cana

TABLE DES MATIÈRES

Produits laitiers 4
Beurre 4
Fromage 4
Poudre de lait écrémé 5
Boeuf, veau, agneau et porc 5
Volaille 7
Oeufs 9
Fruits et légumes frais 11
Fruits et légumes transformés 14
Fruits et légumes en conserve 15
Jus de fruits et de légumes 16
Fruits et légumes congelés 16
Fruits et légumes déshydratés . . . 17
Miel 17
Sirop d'érable 18

Imprimé 1947
Réimprimé (Publication 1048) 1961
Revisé (Publication 1305) 1966
Réimprimé 1967

©

ROGER DUHAMEL, M.S.R.C.
Imprimeur de la Reine et Contrôleur de la Papeterie
Ottawa, 1967

15M—1—33941—10:67 N° de cat. A73—1305F

ALIMENTS CLASSÉS

Un grand nombre d'aliments vendus chez les détaillants canadiens sont classés selon des normes nationales et provinciales de qualité, établies par des lois. La marque de catégorie est mentionnée soit sur le contenant, soit sur le produit même. Le mot «Canada» accompagnant la marque de catégorie signifie que l'aliment a été classé selon les normes fédérales.

Les normes fédérales de classement s'appliquent aux aliments exportés, aux aliments importés si ces aliments sont aussi produits au pays et aux aliments expédiés d'une province à l'autre. Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture du Canada sont responsables de la mise en vigueur des normes fédérales de classement.

Il existe des catégories de qualité pour le beurre, le fromage cheddar, la poudre de lait écrémé, les oeufs, les fruits et les légumes frais et transformés, le miel, le sirop d'érable, la viande et la volaille. Le classement de la viande est facultatif, sauf dans quelques provinces; cependant, le boeuf est généralement vendu par catégories de qualité. Dans certaines régions, on peut se procurer du veau et de l'agneau classés. Le porc vendu dans les magasins de détail n'est pas classé.

La publication «Aliments classés» explique au consommateur canadien les catégories de qualité, l'informe de la disponibilité des aliments classés et lui suggère les façons d'utiliser les diverses catégories.

Recherchez la Marque de Catégorie,

Indice de Qualité

PRODUITS LAITIERS

Beurre

Au Canada tout le beurre de fabrique est classé avant d'être mis en vente. La marque de catégorie doit être indiquée sur le panneau principal du papier d'emballage ou du contenant dans lequel le beurre sera vendu.

Le beurre de fabrique moulé et enveloppé est vendu en quart de livre, demi-livre, livre et multiples de 1 livre.

CATÉGORIES

Les diverses catégories du beurre varient surtout quant à la saveur, la coloration et la texture. Généralement, dans les magasins de détail, on ne trouve que du beurre classé Canada Première Catégorie.

CANADA PREMIÈRE CATÉGORIE—le beurre de cette catégorie est de la meilleure qualité: saveur excellente (goût de noisette); texture lisse et cireuse, coloration uniforme.

Les autres catégories sont les suivantes: Canada deuxième Catégorie, Canada troisième Catégorie et Canada Inférieur à la troisième Catégorie.

Fromage

Les marques de catégorie du fromage cheddar sont les mêmes que celles du beurre. Presque tout le fromage cheddar mis en vente est classé Canada Première Catégorie; cependant, il n'est pas généralement vendu par catégories dans les magasins de détail. Les diverses catégories varient surtout quant à la saveur, la composition, la texture et la coloration.

Le fromage cheddar est étiqueté fort (old), moyen (medium) et doux (mild), selon le degré de maturation. L'emballage doit indiquer le poids net ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur.

Poudre de lait écrémé

Dans les magasins de détail, la poudre de lait écrémé est vendue, emballée et classée Canada première catégorie. La poudre doit répondre à des normes précises de solubilité, de teneur en humidité, en matières grasses et en bactéries.

On peut se procurer de la poudre de lait écrémé dans des contenants de 3, 5, 12 et 20 livres.

BOEUF, VEAU, AGNEAU ET PORC

La viande doit subir une inspection sanitaire avant d'être classée. Toute viande destinée à l'importation, à l'exportation ou au commerce interprovincial doit aussi être inspectée; il en est de même pour la viande utilisée dans la préparation des saucisses fraîches et fumées et des autres viandes transformées ou en conserve.

Les carcasses inspectées par les vétérinaires du gouvernement fédéral portent l'estampille circulaire «Canada Approved» ou «Canada». Cette estampille —à ne pas confondre avec la marque de catégorie— assure le consommateur que la viande est saine et a été parée dans des conditions sanitaires. On appose l'estampille et la marque de catégorie à l'aide d'encres comestibles.

Dans les établissements de détail, il n'est pas toujours possible, pour le consommateur, de vérifier la catégorie des viandes fraîches.

Boeuf

Dans les établissements soumis à l'inspection sanitaire fédérale, la plus grande partie du boeuf est classé par un classeur du gouvernement. La maison de salaison peut alors apposer une marque en forme de ruban indiquant la catégorie. La marque en forme de ruban est imprimée en rouge pour la catégorie Canada de Choix, en bleu pour la catégorie Canada Bonne, en brun pour la catégorie Canada Régulière et en noir pour les catégories Canada Commerciale et Canada Utilitaire. La marque est appliquée sur toute la longueur de la carcasse du boeuf, de sorte qu'à peu près chaque morceau portera une partie de la marque de catégorie. Les maisons de commerce peuvent inclure, dans la marque en forme de ruban, leur nom en alternance avec la catégorie.

CATÉGORIES

Une grande partie du boeuf mis en vente appartient à la catégorie Canada de Choix et Canada Bonne. On peut aussi se procurer du boeuf des catégories Canada Régulière, Canada Commerciale et Canada Utilitaire.

CANADA DE CHOIX (MARQUE ROUGE)—Jeunes bouvillons et génisses ayant une forte proportion de chair par rapport aux os. Ces carcasses sont bien recouvertes de gras et le maigre présente une belle marbrure de gras.

CANADA BONNE (MARQUE BLEUE)—Jeunes bouvillons et génisses présentant un peu moins de gras et une proportion moindre de chair par rapport aux os que ceux de la catégorie Canada de Choix.

CANADA RÉGULIÈRE (MARQUE BRUNE)—Jeunes bouvillons et génisses présentant une proportion

moindre de gras par rapport au maigre que ceux de la catégorie Canada Bonne.

CANADA COMMERCIALE (MARQUE NOIRE)—Classe 1: bouvillons et génisses, moins charnus que ceux de la catégorie Canada Régulière, mais ayant atteint le même âge et présentant la même proportion de gras que ceux des catégories supérieures. Classe 2: Jeunes vaches et génisses plus vieilles que les animaux de la Classe 1 dont la conformation et le fini sont au moins égaux à ceux de la Classe 1. Classe 3: bouvillons, génisses et jeunes vaches ayant atteint le même âge que ceux de la Classe 2, mais dont les carcasses présentent un excès de gras, et par conséquent, occasionnent des pertes.

CANADA UTILITAIRE (MARQUE NOIRE)—Classe 1: bouvillons, génisses et jeunes vaches de qualité inférieure présentant une mince couche extérieure de gras. Classe 2: vaches et boeufs de conformation et de qualité moyenne ou légèrement supérieure et présentant une couche extérieure de gras moyenne. Classe 3: Les carcasses de cette classe ont une qualité et un fini inférieures à celles de la Classe 2.

Veau, agneau et porc

Il existe des normes de classement pour le veau, l'agneau et le porc. Dans certaines villes, le consommateur peut se procurer du veau et de l'agneau classés. Bien que les carcasses de porc soient classées, il reste que le porc n'est pas vendu par catégories dans les magasins de détail.

VOLAILLE

Dans la plupart des grandes villes canadiennes, la volaille destinée à la vente au détail doit être

classée; il en est de même pour la volaille destineé à l'exportation et au commerce interprovincial.

Les volailles importées, qu'elles soient habillées ou éviscérées, doivent être conformes aux normes canadiennes de classement mais leur marque de catégorie ne porte pas le mot «Canada».

CATÉGORIES

Les noms des catégories sont les mêmes qu'il s'agisse de poulets, chapons, poules, dindons, oies ou canards. La marque de catégorie est indiquée sur la poitrine de la volaille au moyen d'une attache métallique ou d'une étiquette insérée dans le sac d'emballage. Elle peut aussi être imprimée ou lithographiée sur ce sac. Une couleur différente distingue chaque catégorie. De plus, s'il s'agit de dindons, de canards et d'oies, les mots «jeune» ou «adulte», selon le cas, doivent figurer avant ou après le nom de l'espèce.

CANADA CATÉGORIE SPÉCIALE (POURPRE)—De la plus haute qualité, ces volailles sont aussi parfaites que possible.

CANADA CATÉGORIE A (ROUGE)—De la plus haute qualité généralement offerte au détail, ces volailles ont une conformation normale; elles sont charnues et bien engraissées. Elles peuvent avoir une légère déviation du bréchet, de légères décolorations, quelques chicots et quelques petites déchirures. Les poulets présentent du gras sur la poitrine et les cuisses. Les dindons à griller ou jeunes dindons éviscérés pesant moins de 10 livres ont une légère couche de gras sur la poitrine, les cuisses et le dos; les dindons de plus de 10 livres ont une couche raisonnable de gras sur la poitrine et les cuisses et une couche modérée sur le dos; les dindons de plus de 16 livres peuvent présenter un

peu moins de gras. Les poules, les canards et les oies ont la poitrine, les cuisses et le dos raisonnablement bien couverts de gras.

CANADA CATÉGORIE B (BLEUE)—De conformation normale, ces volailles peuvent avoir une légère déviation du bréchet; elles ne sont pas aussi charnues et aussi bien engraissées que les oiseaux de la catégorie A. Elles peuvent avoir de légères décolorations, quelques chicots et quelques petites déchirures pourvu que l'apparence des oiseaux n'en souffre pas trop.

CANADA CATÉGORIE UTILITÉ (BLEUE)—Volailles répondant aux exigences de la catégorie B, auxquelles il peut manquer un ou plusieurs membres.

CANADA CATÉGORIE C (JAUNE)—Ces volailles, relativement charnues, peuvent présenter de longues déchirures, des chicots et des décolorations très visibles.

INSPECTION SANITAIRE

Seules les volailles abattues et éviscérées dans les établissements soumis à l'inspection du gouvernement fédéral peuvent porter l'estampille d'inspection sanitaire «Canada Approved». L'inspection est obligatoire dans le cas de volailles importées ou destinées à l'exportation ou au commerce interprovincial.

OEUFS

Les oeufs sont vendus par catégories dans toutes les provinces. Dans les magasins de détail, les cartons d'oeufs et les étalages d'oeufs en vrac doivent porter la marque de catégorie et, s'il s'agit d'oeufs classés Canada Catégorie A1 et A, la grosseur doit aussi être indiquée.

CATÉGORIES

Il existe quatre catégories principales pour classer les oeufs mais généralement on ne trouve que des oeufs Canada Catégorie A1 et A dans les magasins de détail.

CANADA CATÉGORIE A1—Oeufs de la plus haute qualité. Coque propre, intacte, de forme normale. Le jaune, rond, compact et bien centré, est entouré de blanc très épais et ferme.

CANADA CATÉGORIE A—Coque intacte, propre, et de forme à peu près normale. Le jaune, rond et assez bien centré, est entouré de blanc épais. Les oeufs de cette catégorie conviennent à toutes fins culinaires.

Grosseurs, catégories A1 et A

Extra gros—chaque oeuf pèse au moins 2¼ onces.

Gros—chaque oeuf pèse au moins 2 onces.

Moyens—chaque oeuf pèse au moins 1¾ once mais moins de 2 onces.

Petits—chaque oeuf pèse au moins 1½ once mais moins de 1¾ once.

«*Peewee*» (*Canada Catégorie A seulement*)—Chaque oeuf pèse moins de 1½ once.

CANADA CATÉGORIE B—Coque intacte, raisonnablement propre, mais de forme légèrement anormale. Le jaune légèrement allongé, aplati et agrandi, est entouré de blanc moins ferme que celui de la catégorie A. Les oeufs de cette catégorie conviennent à toutes fins culinaires. Chaque oeuf pèse au moins 1¾ once.

CANADA CATÉGORIE C et **CANADA CATÉGORIE FÉLÉS**—Employés surtout dans les préparations commerciales d'oeufs congelés. Le poids n'est pas spécifié.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Au Canada, presque tous les fruits et les légumes frais produits en quantité commerciale sont vendus par catégorie et le mot «Canada» accompagne la marque de catégorie. Les sortes de fruits et de légumes classés varient selon la province; cependant, toutes les provinces ont des règlements qui s'appliquent à certains fruits et légumes. Les catégories provinciales ressemblent aux catégories fédérales.

Les fruits et les légumes portant une marque de catégorie accompagnée du mot «Canada» doivent être vendus dans des emballages ou des contenants qui répondent aux normes fédérales. A part la marque de catégorie, le contenant doit porter les renseignements suivants: le nom et l'adresse de l'emballeur, la variété (s'il s'agit de pommes et de poires), la quantité d'unités dans la boîte (s'il s'agit de pommes, de pêches et de poires), le poids net et pour certains légumes, les variations de grosseur.

Dans les magasins de détail, les étalages de pommes en vrac classées, doivent porter le nom de la variété en plus de la marque de la catégorie.

En général, les critères de classement des fruits et des légumes frais sont les suivants: uniformité de grosseur et de forme, couleur, maturité, propreté, absence de maladies et de meurtrissures:

CATÉGORIES (FRUITS FRAIS)

POMMES

Canada Extra de fantaisie
Canada De fantaisie
Canada Commerciale ou *Canada C*

Pour répondre aux normes fédérales de classement, les pommes doivent avoir un diamètre minimum de 2¼ pouces. Dans certaines provinces, les pommes, dont le diamètre varie entre 2 et 2¼ pouces, peuvent aussi être vendues pourvu que la couleur réponde aux normes de la catégorie Extra de fantaisie.

POIRES

Canada Extra de fantaisie
Canada De fantaisie ou *Canada no 1*
Canada Commerciale, *Canada C* ou *Canada Domestique*

CERISES

Canada no 1
Canada Domestique
Canada Tout-venant

ABRICOTS, ATOCAS, PÊCHES, POMMETTES, PRUNEAUX, PRUNES, RAISINS, RHUBARBE

Canada no 1
Canada Domestique

BLEUETS, CANTALOUPS, FRAISES

Canada no 1

CATÉGORIES (LÉGUMES FRAIS)

CAROTTES

Canada no 1 et *Canada no 1—décolletées*
Canada no 2

PANAIS

Canada no 1 et *Canada no 1—découronnés*
Canada no 2

OIGNONS

Canada no 1 et *Canada no 1—à mariner*
Canada no 2

POMMES DE TERRE

Canada no 1 et *Canada no 1—grosses*
Canada no 2

Grosseurs des pommes de terre:

Catégorie	*Diamètre (pouces)*
Canada no 1	
—variétés rondes (contenants de plus de 25 liv.)	2¼ à 4
—variétés rondes (contenants de 25 liv. ou moins)	2¼ à 3½
—variétés oblongues	2 à 3½
—variétés oblongues (plus de 3½ pouces de longueur)	1¾ à 3½
Canada no 1—Grosses	
Canada no 2	
—(au moins 75 p. cent du lot doivent avoir un diamètre d'au moins 2 pouces)	1¾ à 4½

CÉLERI

Canada no 1 et *Coeur Canada no 1*
Canada no 2

ASPERGES, BETTERAVES, CHOU, CHOUX DE BRUXELLES, CHOU-FLEUR, CONCOMBRE, LAITUE POMMÉE, POMMES DE TERRE NOUVELLES, TOMATES

Canada no 1
Canada no 2

MAÏS SUCRÉ, RUTABAGA

Canada no 1

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

Au Canada, la plupart des fruits et des légumes transformés sont vendus par catégories; environ 95 p. cent de la production provient d'établissements enregistrés et relève du fédéral quant à l'inspection et au classement.

Les produits importés (congelés, déshydratés ou en conserve) doivent répondre aux normes fédérales de classement si des normes existent pour ces produits. Le mot «Canada» ne peut faire partie de la marque de catégorie lorsque ces produits sont vendus dans leur contenant original. L'étiquette doit porter le nom du pays d'origine.

L'étiquette doit porter les renseignements suivants: la marque de catégorie et le volume en onces liquides.

Certains légumes en conserve, tels les pois et les haricots, sont classés et marqués d'après la grosseur; si la grosseur n'est pas spécifiée, l'étiquette portera les mots «grosseur mixte».

Le pourcentage d'ingrédients édulcorants (sucre ou sirop) ajoutés aux fruits ou aux jus de fruits doit être mentionné sur les contenants. Les contenants de fruits transformés et de jus de fruits préparés sans sucre doivent porter les mots «sans sucre» ou «non-sucré».

Le ministère de l'Agriculture du Canada a établi des normes d'identité concernant les confitures, les gelées, les marinades et les autres produits de même nature qui ne sont pas régis par des lois de classement.

Fruits et légumes en conserve

Les fruits et les légumes sont mis en conserve dans des contenants de 10, 14, 19, 28, 48 et 100 onces liquides. Des contenants de volumes différents sont permis pour les asperges, le maïs en grains (scellé à vide), les jus de fruits et de légumes, les aliments pour bébés et la pâte de tomates.

CATÉGORIES

CANADA DE FANTAISIE—De la plus haute catégorie, ces produits sont aussi parfaits que possible; ils proviennent de fruits ou de légumes sains, propres, ayant atteint une maturité parfaite. Le liquide est limpide. Ces produits de belle couleur, de grosseur uniforme et exempts d'avaries conviennent particulièrement lorsque l'apparence prime.

CANADA DE CHOIX—La grosseur, la couleur et le degré de maturité des produits de cette catégorie peuvent différer légèrement, mais ils proviennent de fruits et de légumes sains, propres et exempts d'avaries. Le liquide est passablement limpide. Ces produits se prêtent à la préparation de mets où la saveur et la tendreté, plus que l'uniformité et la couleur, sont importantes.

CANADA RÉGULIÈRE—Proviennent de produits de bonne qualité mais pas nécessairement de grosseur uniforme. A employer quand l'apparence importe peu: les fruits, dans les poudings, desserts en gelée, mets congelés; les légumes, dans les soupes ou les plats au gratin.

SOUS-RÉGULIÈRE—Un produit de qualité inférieure, provenant de fruits et de légumes sains et propres mais qui ne sont pas nécessairement de couleur, de grosseur et de maturité uniformes. Cette catégorie est rarement en montre dans les magasins de détail.

Jus de fruits et de légumes

Les jus de fruits ou de légumes doivent être composés uniquement de jus de fruits ou de légumes. L'addition de sel ou de sucre doit être déclarée sur l'étiquette.

CATÉGORIES (JUS DE TOMATE)

CANADA DE FANTAISIE—Ces produits possèdent la saveur de tomates parfaitement mûres, une bonne couleur et une bonne consistance. Ils sont exempts de graines, de particules de pelure et de pédoncule.

CANADA DE CHOIX—Ces produits possèdent la saveur de tomates parfaitement mûres, une consistance passablement bonne, une couleur légèrement plus pâle que celle de la catégorie Canada de fantaisie. Ils sont raisonnablement exempts de graines, de particules de pelure et de pédoncule.

CATÉGORIES (JUS DE POMME)

CANADA DE FANTAISIE—Ce jus possède une bonne saveur et une couleur caractéristique.

CANADA DE CHOIX—Ce jus possède une saveur et une couleur raisonnablement bonnes.

Le jus de pomme vitaminé doit contenir au moins 35 milligrammes d'acide ascorbique par 100 cc (environ 3½ onces) de jus, en tout temps dans les 12 mois qui suivent la mise en conserve.

Fruits et légumes congelés

CATÉGORIES

CANADA DE FANTAISIE—De la plus haute catégorie, ces produits sont aussi parfaits que possible.

CANADA DE CHOIX—De bonne saveur, ces produits ont une apparence moins parfaite que celle de la catégorie Canada de fantaisie; la couleur, la grosseur et la maturité sont moins uniformes.

Fruits et légumes déshydratés

CATÉGORIES

CANADA DE FANTAISIE

CANADA DE CHOIX

MIEL

Le miel se vend en rayons et sous formes cristallisée ou liquide. Le miel en rayons n'est pas classé. Le mot «Liquide», imprimé sur l'étiquette ou sur le couvercle, indique que le miel restera liquide.

Dans la plupart des provinces, le miel destiné au détail doit être classé quant à la catégorie et à la couleur. Il en est de même pour le miel destiné au commerce interprovincial.

Le miel «Pasteurisé» se conserve indéfiniment car les levures, qui causent la fermentation, ont été détruites par un traitement à la chaleur. Ce miel se vend généralement sous forme cristallisée mais on peut aussi se procurer du miel liquide pasteurisé.

CLASSES DE COULEUR

La couleur du miel ne sert pas de critère lors du classement par catégories mais elle en indique la saveur; plus le miel est foncé, plus sa saveur est prononcée. Il existe quatre classes de couleur: blanc, doré, ambré et foncé.

CATÉGORIES

En général, seul le miel classé Canada no 1 est disponible dans les magasins de détail.

CANADA NO 1—Ce miel, de bonne saveur, est exempt de substances étrangères et se conserve bien. Ce miel, de la meilleure catégorie, est surtout utilisé nature.

CANADA NO 2—Ce miel, de bonne saveur, peut

contenir des particules de pollen ou de cire. Il ne se conserve pas nécessairement aussi bien que le miel de la catégorie Canada no 1.

CANADA NO 3—Ce miel peut contenir des particules de pollen ou de cire. Il n'a pas nécessairement une aussi bonne saveur et ne se conserve pas aussi bien que le miel des deux premières catégories.

Le miel, étiqueté Sous-régulier, est sain mais inférieur à celui de la catégorie Canada no 3.

SIROP D'ÉRABLE

Le classement du sirop d'érable, destiné à la vente, n'est obligatoire que dans la province de Québec. Les lois du gouvernement fédéral interdisent la falsification des produits de l'érable. S'il s'agit d'un produit de l'érable pur, l'étiquette doit porter les mots «Sirop d'érable» de même que le nom et l'adresse du fabricant. Le poids net doit être indiqué sur le contenant. Le sirop d'érable doit peser au moins 13 livres et 2 onces par gallon.

L'étiquette des produits aromatisés artificiellement à l'érable doit porter les mots «aromatisé artificiellement à l'érable», la liste des ingrédients ainsi que le nom et l'adresse du manufacturier.

Le sirop d'érable vendu par catégorie doit répondre aux normes de composition et d'étiquetage; l'étiquette doit alors porter la marque de catégorie.

CATÉGORIES

CANADA DE CHOIX—Ambre très clair. Saveur douce. Sans trace de fermentation.

CANADA CLAIR—Ambre clair. Saveur plus prononcée que celle de la catégorie Canada de choix. Sans trace de fermentation.

CANADA INTERMÉDIAIRE—Ambre foncé. Saveur plus prononcée que celle de la catégorie Canada clair. Sans trace de fermentation.

CANADA FONCÉ—Foncé. Peut avoir une trace de fermentation.

Le Québec possède, en plus, une autre catégorie: «Ambré C», entre la catégorie Canada Intermédiaire et la catégorie Canada Foncé.

L'inspection des aliments classés est effectuée par des inspecteurs des ministères de l'Agriculture fédéral et provinciaux. Si un consommateur achète un aliment dont la qualité lui semble inférieure à la catégorie indiquée, il devrait retourner le produit au vendeur. Si le consommateur demeure dans une grande ville, il devrait porter le cas à l'attention d'un inspecteur du ministère de l'Agriculture.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00211081 7

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la:

DIVISION DE L'INFORMATION

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA

OTTAWA